

## Module 1 - Analyse des risques HACCP en entreprise – Les fondamentaux

FINNOV Ref : M1ARHACCPEF1J

**Durée:** 7 heures (1 jour)

### Profils des stagiaires

- Tout professionnel

### Prérequis

- Aucun

### Objectifs pédagogiques

- Connaître la réglementation « Paquet hygiène »
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
- Savoir réaliser un test de traçabilité
- Connaître les étapes de l'analyse des risques HACCP

### Contenu de la formation

- Exigences réglementaires
- Connaissances de base : Paquet hygiène
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Test de traçabilité
- Cas pratiques et expériences
- Les étapes de l'analyse des risques HACCP
- Les étapes de l'analyse des risques
- Constitution de l'équipe et compétences requises
- Élaboration et adaptation des diagrammes de fabrication et de flux
- Exercices pratiques

### Organisation de la formation

#### Equipe pédagogique

OUKHITI Nezha, formatrice RSE-QHSE, spécialisée en HACCP et ISO 22000.

Tous nos formateurs font de l'ingénierie de formation.

Le CV vous sera transmis avec la convention de formation.

#### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

#### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.

Formation mixte

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. INNOV ENGINEERING étudie au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui souhaitent s'inscrire à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Programme personnalisable